

ボランティアチェーンフォーラム

～DX時代におけるボランティアチェーンの成長戦略～

あなたのそばに
安心と笑顔を

全国1,800店が加盟する
ボランティアチェーンの活力で
商店経営の新時代を切り拓きます。



2022年8月25日（木）

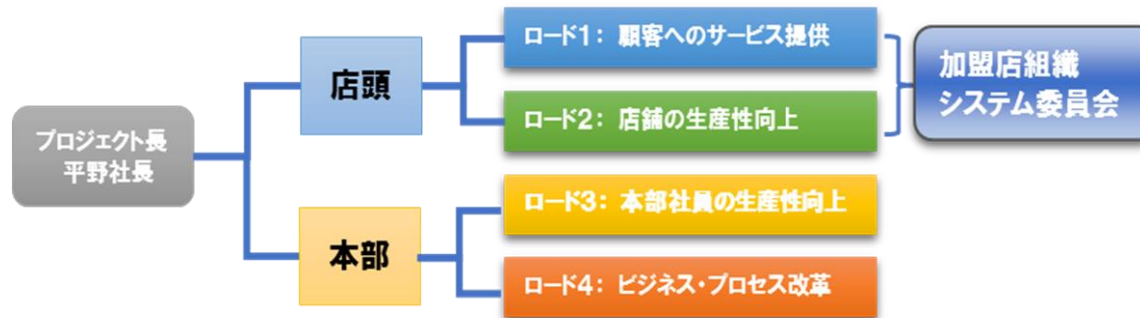
全日本食品株式会社

代表取締役社長 平野 実



全日食チェーンのDXの取組み

2021年VCフォーラムでの内容



ロード
目的

顧客へのサービス提供

顧客の満足度を
上げたい

店舗の生産性上

店舗の生産性を
上げたい

本部社員の生産性向上

小さな本部維持
社員の生産性向上

ビジネス・プロセス改革

データドリブン
文化

現場担当者がリーダーとなり、
加盟店・本部の生産性UPを推進！



具体的な取組み①

ロード1：顧客へのサービス提供

セルフレジ導入による効果
人員30%の削減に成功



地域密着型の
ラストワンマイルの構築へ



令和版御用聞きの構築



モバイルPOS端末



モバイルプリンター



・レシートはお得チラシサイズ
と同じ80mm

電子マネー・クレジット端末
(モバイルVerifone)



・rabbica・cocna・バーコード
決済は未対応（※今後検討）





具体的な取組み②

ロード2：店舗の生産性向上

加盟店の生産性UP

店舗業務の見える化と効率化を行い
人時生産性をUP

- ・ 自動発注システムの多様化
(システム全体のチューニング)
- ・ 引出し什器導入による陳列コスト削減



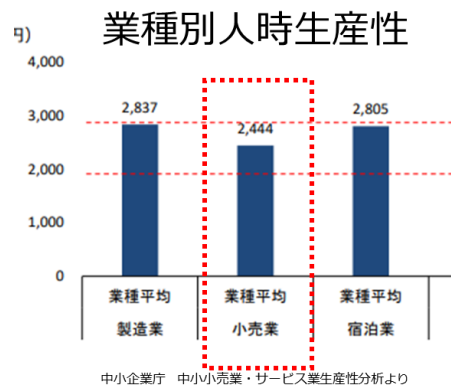
自動発注と連携した、配送回数・陳列コスト削減
(チェーンとしての生産性UP)





具体的な取組み②店舗事例

【全日食加盟店の実態】 人時生産性アップへの取組



大手スーパー
3,000~4,000円

中小スーパー
2,500~3,000円

全日食
2,500円以下?

【取組加盟店の実態】 年間実績

1年後2500円：3年後目標3000円

売上総利益	総労働時間	人時生産性
6200万	30,000時間	2,046円

人時生産性2500円に
するには

年間5,000時間削減 = 25,000時間
1日あたり≒13時間

メスを入れる部門

惣菜

レジ



具体的な取組み②店舗事例

1年後人時生産性2500円に向けて

- ① セルフレジの導入 2022年5月～
- ② 惣菜洗浄機の導入 2022年8月
- ③ 引出し式什器導入 2022年9月予定
- ④ デジタルプライス実験 2022年11月予定

売上総利益	総労働時間	人時生産性
6200万	30,000時間	2,046円

人時生産性2500円に
するには



年間5,000時間削減 = 25,000時間
1日あたり≒13時間

①セルフレジ



②洗浄機



③引出し式什器



④デジタルプライス



$$13.0H = 7.5H + 1.0H + 3.0H + 1.5H$$



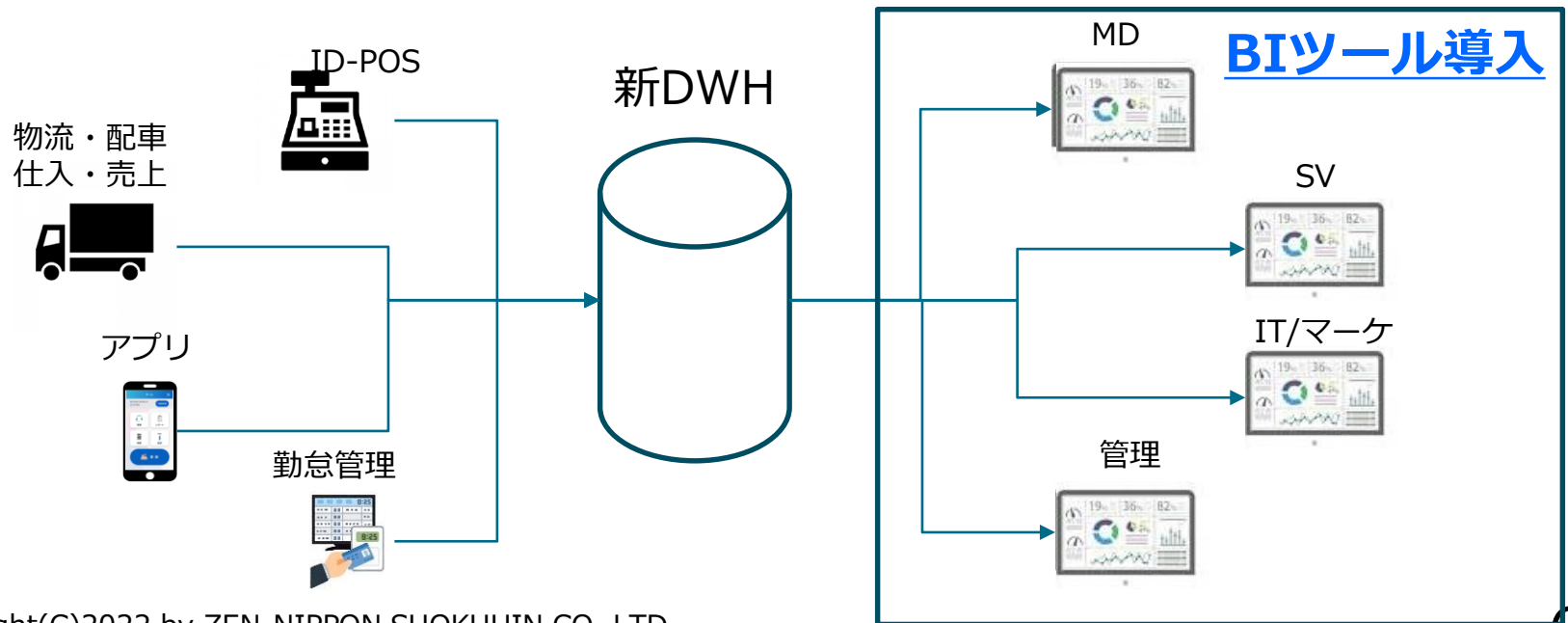
具体的な取組み③

ロード3：本部の生産性向上

ロード4：ビジネスプロセス

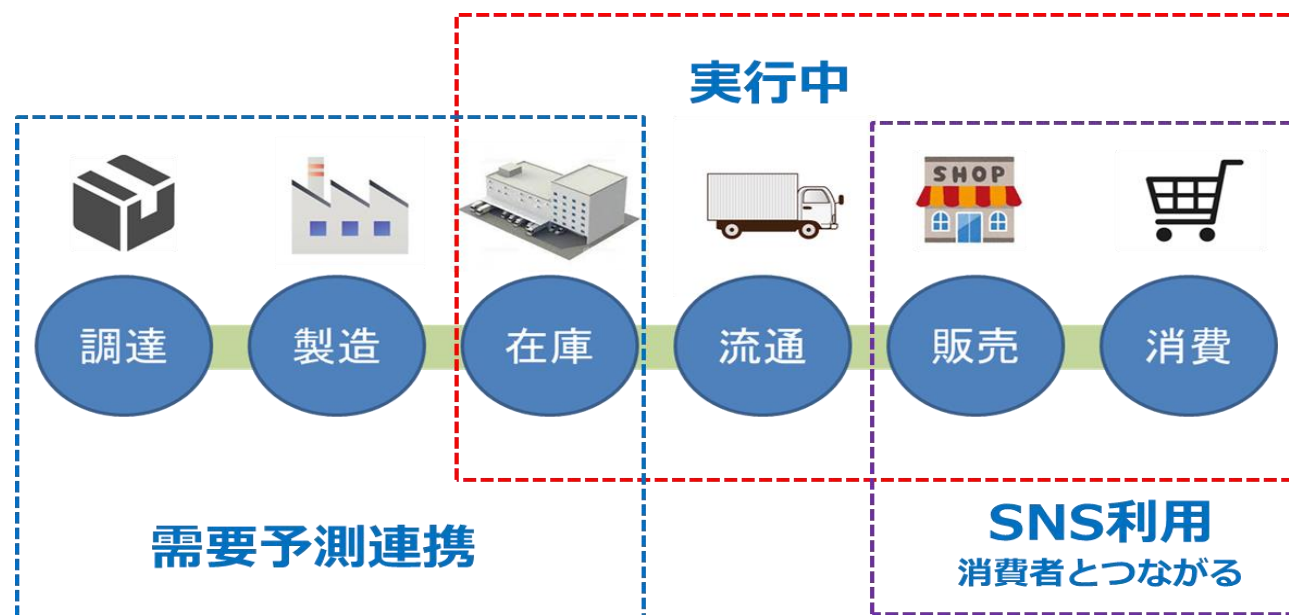
データドリブン文化

社員一人ひとりが自分でデータを
仮説検証する企業風土を創り上げる



小売主宰VC本部としての役割

サプライチェーン全体の取組み行い
加盟店への商品・情報・物流の提供を
高い精度で行っていくこと！



販売実績からの生産へ

お客様へ直接
アプローチ



2030年に向かってのVC連合

業態・業種を問わない誰もが参画しやすい
プラットフォームの創出も可能

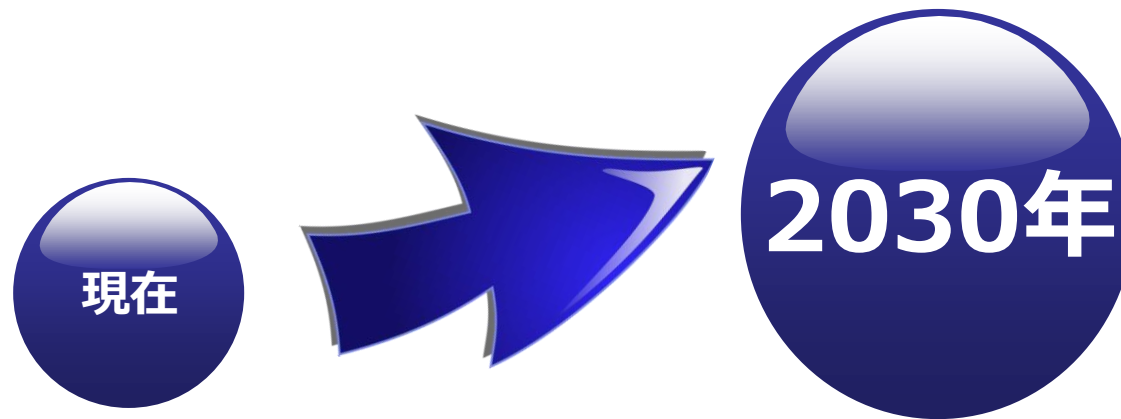


各チェーンのアプリ連携



2030年に向かったのVC連合

独立・自助・協調
個性・創造性に富む集団



効率化・地域貢献を目的とした
共同活動（事業）



2030年に向かってのVC連合

生産者と地域小売店を効果的・効率的に
連結するサプライチェーンの構築

